

【本日発売】被災地の再生を応援するクラフトジン『ふたば』が誕生！

福島県郡山市の酒蔵「仁井田本家」の粕取り焼酎を原酒に、
福島県いわき市産「トマト」や宮城県仙台市産「マリーゴールド」を使用。

エシカル・スピリッツ / 東京リバーサイド蒸溜所 が生産。



「循環経済を実現する蒸留プラットフォーム」をモットーに、廃棄素材を使用したクラフトジンの生産や、再生型蒸留所を運営する蒸留ベンチャーのエシカル・スピリッツ株式会社（英語表記：The Ethical Spirits & Co / 本社：東京都台東区 / 代表取締役CEO：山本祐也 / 以下 エシカル・スピリッツ）は、東日本大震災による被災地の再生を応援する新作クラフトジン『ふたば』を本日1月26日より数量限定で販売開始いたします。

公式販売ページ：<https://shop.ethicalspirits.jp/products/futaba>

福島県郡山市の酒蔵「仁井田本家」による粕取り焼酎を原酒に、ボタニカルには福島県いわき市産「トマト」や宮城県仙台市産「マリーゴールド」をはじめ、ジュニパーベリー/コリアンダーシード/アンゼリカルト/シナモンを使用。原酒とシナモンによるクッキーのように甘くて香ばしい香りと、トマトとマリーゴールドの青く爽やかな香りが特徴です。



■ 数量限定クラフトジン『ふたば』商品概要

商品名 : 『ふたば』

販売場所 : ブランド公式通販サイト (<https://shop.ethicalspirits.jp/>)

価格 : 3,300円

品目 : ジン

アルコール分 : 46%

容器 : 375ml瓶

原料原産地名 : 粕取り焼酎 (仁井田本家)

原材料 : トマト / マリーゴールド / ジュニパーベリー / コリアンダーシード / アンゼリカルト / シナモン

原料供給者 : 福島県いわき市 ワンダーファーム (トマト) / 宮城県仙台市荒浜区 平松農園 (マリーゴールド)

おすすめの飲み方

① ソーダ割り

1:3で割るとジンの甘味がすっきり。トマトとマリーゴールドの香りが爽やかに。

② ソーダ+ジンジャール

ソーダに生姜の辛みが入り、より爽やかに。

③ ソーダ+レモン+砂糖（ジンフィズもどきみたいな）

レモンとの相性がとても良く、トマトの香味がとても引き立ちます。



■ 開発プロジェクト発足の背景

エシカル・スピリッツの蒸留責任者 山口歩夢氏へ、「福島県双葉町の特産のジンを作りたい」という高崎丈氏からの相談がきっかけとなりました。

高崎氏は、福島県双葉町にて『JOE'SMAN』という店舗を構えていたが、東日本大震災で営業が困難となり東京へ移転。地元双葉町では「FUTABA Art District」壁画プロジェクトの発起人としても活動。株式会社タカサキ喜画を設立し、双葉町に交流人口を増やすため、複数のプロジェクト活動を行っています。

2020年3月、福島県双葉町は町内一部の地域の避難指示が解除されたが、依然として町内全体の解除には至っていません。よって現在の双葉町には特産品がない状況となります。そんな双葉町の特産となるクラフトジンを地域のボタニカルを使って生産プロジェクトが始動しました。

■ 被災地の再生を応援するクラフトジンとして

トマトは福島県いわき市にある体験型農園でトマト狩りなども楽しめる「ワンダーファーム」のご提供。都内のスーパーや、高級食材宅配サービスでも取り扱われている高品質なトマトですが、その中でも大きくなりすぎてしまったトマトをふんだんに使用しました。

マリーゴールドは宮城県仙台市荒浜区の「平松農園」より。町のほとんどすべてが流されてしまった荒浜区で、新規就農者として2017年より農園を開始。マリーゴールドは「緑肥」という、育ててそのまま畑にすき込むことで肥料分になったり、土壌改良に役立つ作物です。緑肥に使われていた一部をご提供いただき使用しました。

原酒には、福島県郡山市の酒蔵「仁井田本家」が、福島県産の雄町で醸造した『稔（おだやか）』という日本酒の酒粕を再発酵させ蒸留した粕取り焼酎を使用しています。



■ 福島県双葉町について

双葉町は、福島県沿岸地域（通称「浜通り」）に位置し、隣の大熊町とともに福島第一原子力発電所の立地町です。東日本大震災から10年経過した今でも、双葉町には誰も住んでいません。福島第一原子力発電所の事故による全町避難によって、当時約7,100人いた双葉町民は、今もなお故郷を離れ、全国で生活を送っています。2020年3月4日、一部地域で避難指示が解除され、ようやく人の入りができるようになりましたが、住民の居住が可能になるのは2022年夏頃の予定です。

■ 世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』

エシカル・スピリッツ株式会社は、2021年1月にスピリッツ製造免許を取得し、東京都内では3箇所目となる蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』を建設しました。エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸留所として、多様な日本酒製造蔵やビール製造蔵と協業し、多様な未活用原料を用いて蒸留酒を生産していきます。

< 1F エシカル・スピリッツ・オフィシャルストア >

エシカル・スピリッツが展開するクラフトジンや限定グッズを購入いただけます。ボタニカルについての説明や、これまで蒸留してきたジンの“香り”をお楽しみいただくことができます。

< 2F Bar&Dining 「Stage」 >

エシカル・スピリッツが展開する5種のジンを使ったオリジナルカクテルや、それぞれの味わいに合わせて開発したフードメニューなどを提供する Bar&Dining としてオープン。

■ エシカル・スピリッツ株式会社

「循環経済を実現する蒸留プラットフォーム」をモットーに、廃棄素材を使用したクラフトジンの生産や、再生型蒸留所を運営する蒸留ベンチャーです。

2020年3月には、日本酒生産工程の最後に生成される酒粕を再蒸留してクラフトジンを生産及び販売し、その利益から酒米を酒粕提供元の蔵元に提供し、再度そこから日本酒を生産するという世界初の循環型「エシカル・ジン・プロジェクト」を始動。第1弾エシカル・ジン「LAST」への注目はその生産方法のみならず、ウイスキー業界やで最も権威のある品評会WWAのジン部門「World Gin Awards 2021」での国別の最高賞を、英国「IWSC2021」では最高賞である GOLD OUTSTANDINGを受賞し、世界での上位9の作品に日本勢として唯一選ばれるなどジンとしても高い評価をいただいております。

2021年1月には、エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸留所『東京リバーサイド蒸溜所』を東京蔵前に建設。同年6月には、国立森林総合研究所が切り拓いた研究成果をもとにした民間事業者として初となる“木のお酒”『WoodSpirits』の製品化及び販売への挑戦を発表。同時に、1.4億円の資金調達を実施。次なる新たな再生型蒸留所の建設と海外販路の拡大を予定。国際的なスピリッツ市場のハブである英国に、2021年中での拠点開設を目指します。

「Crafting the New Luxury（新たな嗜好価値を象る）」をミッション掲げ、世界をリードするサステイナブルなスピリッツブランドを目指します。

代表取締役CEO：山本祐也

共同発起人：魚住りえ、小野 力、加藤 咲、山口 歩夢

所在地：〒111-0051 東京都台東区蔵前3-9-3-4F

創業：2019年

事業：酒類(スピリッツ)の企画・製造及び販売

取得免許：スピリッツ製造

コーポレートサイト：<https://ethicalspirits.jp/>

公式通販サイト：<https://shop.ethicalspirits.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/ethical_spirits/

Twitter：https://twitter.com/ethical_spirits

Facebook：<https://www.facebook.com/ethicalspirits>

【本件に関するお問い合わせ先】

エシカル・スピリッツ株式会社 PRESS：中沢

Tel：03-6427-0009 E-mail：pr@ethicalspirits.jp